



VILLA ABBONDANZI
Resort

CINQUE CUCCHIAI POOL

Food & Beverage

ANTIPASTI STARTERS




- Selezione di crudità: tonno, ricciola, salmone, gambero rosso e ostrica* € 25
Crudité selection: tuna, amberjack, salmon, red shrimp and oyster*
- Tartare di salmone, arachidi, fagiolini e lamponi* € 19
Salmon tartare, peanuts, green beans and raspberries
- Acciughe del Cantabrico servite con burro della Normandia e pane abbrustolito € 16
Cantabrian anchovies served with Normandy butter and toasted bread
- Fiori di zucca farciti al tartufo Scorzone € 16
Courgette flowers stuffed with "Scorzzone" truffle

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Spaghetti alle vongole € 20
Spaghetti pasta with clams
- Agnolotti di robiola al pesto genovese € 20
Agnolotti pasta stuffed with robiola cheese with Genovese pesto

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

- Grigliata mista: filetto di orata, spiedino di calamari e spiedino di gamberi*  € 25
Mixed grill: sea bream fillet, squid skewer and shrimp skewer*
- Gallinella di mare arrostita con capperi, origano e bacon  € 22
Roasted sea gurnard with capers, oregano and bacon
- Carne salada trentina con misticanza di stagione all'aceto balsamico  € 18
Salted meat from Trentino with seasonal mixed salad with balsamic vinegar




CONTORNI

SIDE DISHES

- Verdure ai ferri € 7
Grilled vegetables
- Pinzimonio  € 7
"Pinzimonio" raw vegetables

DESSERT

DESSERTS

- Gelati € 5
Ice creams
- Pistacchio ~ Pistachio 
 - Crema ~ Cream 
 - Zabaione ~ "Zabaione" 
- Sorbetti € 5
Sorbets
- Limone ~ Lemon
 - Maracuja ~ Passion fruit

BOLLICINE SPARKLING WINE

Millesimato Brut (Chardonnay)	Altemasi	€ 36
Brut "61" (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%)	Berlucchi	€ 35
Saten "61" (Chardonnay)	Berlucchi	€ 40
61 - Rosè (Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%)	Berlucchi	€ 38
Brut Cuvée Prestige (Pinot Noir e Pinot Meunier 60%, Chardonnay 40%)	Taittinger	€ 70

VINI FERMI STILL WINES

Thea Bianco 2020 (Blend di Uve Bianche)	Tremonti	€ 30
Lugana 2021 (Turbiana)	Ca' dei Frati	€ 25
Pinot Grigio 2021 (Pinot Grigio)	Bastianich	€ 30
Bon In Da Bon 2020 (Pigato)	Bio Vino	€ 38
Falanghina 2020 (Falanghina)	Picariello	€ 30
Etna Bianco "Alta Mora" 2020 (Carricante)	Cusumano	€ 30
Calafuria 2021 (Negramaro)	Tormaresca	€ 26

COCKTAILS

Caipirinha	Cachaça, lime, zucchero Cachaça, lime, sugar	€ 10
Caipiroska		€ 10
Maracuja	Vodka, lime, zucchero, maracuja	
Passion Fruit	Vodka, lime, sugar, passion fruit	
Uva	Vodka, lime, zucchero, uva	
Grape	Vodka, lime, sugar, grape	
Kiwi	Vodka, lime, zucchero, kiwi	
Kiwifruit	Vodka, lime, sugar, kiwifruit	
Fragola	Vodka, lime, zucchero, fragola	
Strawberry	Vodka, lime, sugar, strawberry	
Caipirissima		€ 10
Uva	Rum, lime, zucchero, uva	
Grape	Rum, lime, sugar, grape	
Fragola	Rum, lime, zucchero, fragola	
Strawberry	Rum, lime, sugar, strawberry	
Kiwi	Rum, lime, zucchero, kiwi	
Kiwifruit	Rum, lime, sugar, kiwifruit	
Mojito	Rum, lime, menta, zucchero di canna bianco, soda Rum, lime, mint, white cane sugar, soda	€ 8
Cocomerino	Succo di cocomero, vodka, zucchero Watermelon juice, vodka, sugar	€ 10
Cocchino	Latte di cocco, latte condensato, vodka, zucchero Coconut milk, condensed milk, vodka, sugar	€ 10
Piña Colada	Rum, latte di cocco, ananas, zucchero Rum, coconut milk, pineapple, sugar	€ 10
Moscow Mule	Vodka, lime, ginger beer Vodka, lime, ginger beer	€ 8

Gin Tonic	Gin (a scelta), tonica Gin (of your choice), tonic water	€ 10
Estivo	Prosecco, lime, soda Prosecco, lime, soda	€ 6
Spritz	Aperol o Campari, prosecco, soda Aperol or Campari, prosecco, soda	€ 6
Americano	Vermouth, bitter, soda Vermouth, bitter, soda	€ 8
Hugo	Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda Prosecco, elderberry syrup, mint, soda	€ 7

ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC

Hawaii	Fragola, uva, ananas, lime, zucchero Strawberry, grape, pineapple, lime, sugar	€ 8
Floripa Light	Fragola, banana, yogurt magro Strawberry, banana, low-fat yoghurt	€ 8
Refrescante	Fragola, spremuta di pompelmo rosa Strawberry, pink grapefruit juice	€ 8
Frescura	Kiwi, zucchero, soda Kiwifruit, sugar, soda	€ 7
Vitamina	Banana, latte condensato, lime, zucchero Banana, condensed milk, lime, sugar	€ 8
Virgin Colada	Ananas, latte di cocco, zucchero Pineapple, coconut milk, sugar	€ 8
Virgin Mojito	Ginger ale, lime, menta, zucchero Ginger ale, lime, mint, sugar	€ 7

BIRRE

BEERS

Heineken ~ Corona ~ Bud	€ 4
Ichnusa non filtrata Unfiltered Ichnusa	€ 5

BEVANDE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS

Coca Cola ~ Fanta	€ 4
Thè al limone o alla pesca Plose Lemon or peach Plose tea	€ 4
Succo di frutta bio Plose ~ gusti assortiti Plose organic fruit juice ~ assorted flavours	€ 4
Bitter	
Schweppes tonica ~ Schweppes al limone Schweppes tonic water ~ Schweppes lemon	€ 4
Ginger Ale ~ Campari Soda ~ Crodino	€ 4

BAR

Caffè espresso ~ caffè decaffeinato - caffè d'orzo Espresso ~ decaffeinated coffee ~ barley coffee	€ 2
Caffè shakerato Shaked coffee	€ 4
Caffè shakerato corretto Shaked coffee with liqueur	€ 5
Cappuccino	€ 2,5
Acqua 0.5 l naturale / gassata 0.5 lt still / sparkling water	€ 2

PROPOSTE POMERIDIANE DALLA CUCINA

OUR AFTERNOON PROPOSALS

PIADINA*

Italian flat bread

Prosciutto cotto, fontina d'Alpeggio € 7
Cooked ham, fontina d'Alpeggio cheese

Prosciutto crudo, mozzarella € 7
Crudo ham, mozzarella cheese

Toast: prosciutto cotto e fontina d'Alpeggio € 6
Toast: cooked ham and fontina d'Alpeggio cheese











Composizione di frutta € 8
Fruit composition

Yogurt con frutta € 6
Yoghurt with fruit

Gelati GROM (rivolgersi al bar)
GROM ice-cream (ask to the bar for flavours availability)

Tutti i nostri prodotti ittici provengono esclusivamente da rivenditori scelti, a garanzia di assoluta freschezza e qualità superiore. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. All our products are selected by us from exclusive suppliers to guarantee absolute freshness and superior quality. Dishes marked with (*) are prepared from frozen or deep-frozen raw materials. Some fresh products of animal origin, as well as fish products, raw administered, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Lista allergeni ~ Allergen list

 Latticini ~ Dairy Products	 Frutta a guscio ~ Nuts
 Pesce ~ Fish	 Senape ~ Mustard
 Uova ~ Eggs	 Molluschi ~ Mollusks
 Glutine ~ Gluten	 Soia ~ Soy
 Crostacei ~ Crustaceans	 Sedano ~ Celery



Villa Abbondanzi Resort

Via Emilia Ponente 23 ~ 48018 Faenza (RA) Italy
ph. +39 0546 622672 ~ info@villa-abbondanzi.com
www.villa-abbondanzi.com



les Collectionneurs®